



APERITIVO VEGETARIANO AL BICCHIERE

Ingredienti

Carote tenere o (baby)
Carote viola nostrane
Peperoni Gialli carnosì
Peperoni Rossi carnosì
Pomodori Datterini
Indivia Belga
Finocchi
Sedano
Cetrioli
Ravanelli

1° Condimento

Formaggio cremoso gr.125 (tipo Philadelphia)
Olio extravergine d'oliva gr. 100
Sale qb
Erbe aromatiche tritate finemente gr. 10
(prezzemolo, basilico, menta)

2° Condimento

Miele d'acacia gr.10

Senape di Digione gr.10
Aceto Balsamico gr.10
Olio extravergine d'oliva gr. 100

3° Condimento

Maionese gr.50
Arancia rossa, scorza tritata e succo qb

Procedimento

Nettare e tagliare le verdure a listarelle di circa 10 cm., posizionarle ciascuna in un bicchiere tipo Tumbler basso.

Servire i condimenti, ben emulsionati, in ciotoline.